START

SERIAL NO 103

SIDE A

YEAR	VILLAGE	ABSTRACT
1820-21	AMBALE	RECEIPTS AND EXPENDITURE WITH REFERENCE TO HOLDINGS

ಸಂಖ್ಯೆ:

ಸಂಖ್ಯೆ:

(5)

(5)

(5)

(5)

(5)

(5)

๑๗

๑๘

๑๙

๒๐

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7)

(8)

(9)

(5)

(6)

ಕಾಲ

ಕಾಲ

ಕಾಲ

ข้อ ๑

ข้อ ๒

ข้อ ๓

ข้อ ๔

ข้อ ๕

(9)

(6)

ข้อ ๑

ข้อ ๒

ข้อ ๓

ข้อ ๔

ข้อ ๕

ที่ ๔

แจ้งรายชื่อกรรมการผู้ตรวจรับพัสดุ

สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างโดยวิธีตกลงราคา

ตามที่ ได้มีการจัดซื้อจัดจ้าง

ตามใบสั่งซื้อ/สั่งจ้าง ที่ ลงวันที่

ข้อ ๑

ข้อ ๒

ข้อ ๓

ข้อ ๔

ข้อ ๕

(2)

(3)

(4)

(5)

END

SERIAL NO. 103

SIDE A

START

SERIAL NO. 103

SIDE B

YEAR	VILLAGE	ABSTRACT
1820-21	AMBALE	RECEIPTS AND EXPENDITURE WITH REFERENCE TO HOLDINGS

ಕುಲಕಸುಬು/ವೃತ್ತಿ

ಕಿರಿಯರಿಗೆ

ಮಾಹಿತಿ ಕೊಡುವುದು

ಹಿರಿಯರಿಂದ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆಯುವುದು

ಕಲಿಸುವುದು

ಕಲಿ

ಕಾಲಿಫ್ಲವರ್ ಪಲ್ಯ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಕಾಲಿಫ್ಲವರ್ ಹೂವು ೧ ಕಪ್
ಈರುಳ್ಳಿ ೧
ಟೊಮೆಟೊ ೧
ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ೨
ಜೀರಿಗೆ ೧ ಚಮಚ
ಸಾಸಿವೆ ೧ ಚಮಚ
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಕರಿಬೇವು ೧ ಎಸಳು
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
ಎಣ್ಣೆ ೨ ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

ಕಾಲಿಫ್ಲವರ್ ಹೂವನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ೫ ನಿಮಿಷ ಹಾಕಿಡಿ.
ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮೆಟೊ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ.
ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
ಕರಿಬೇವು, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
ಟೊಮೆಟೊ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ.
ಬೇಯಿಸಿದ ಕಾಲಿಫ್ಲವರ್ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ೫ ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ ಬಡಿಸಿ.

ಸಲಹೆ

ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ೧ ಚಮಚ ಸೇರಿಸಬಹುದು.
ಕೆನೆ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ೨ ಚಮಚ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ.

ಸಿಹಿ ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಹಲ್ವಾ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಸಿಹಿ ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ತುರಿ ೨ ಕಪ್
ಸಕ್ಕರೆ ೧ ಕಪ್
ತುಪ್ಪ ೨ ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ೧ ಚಮಚ
ಗೋಡಂಬಿ ೧೦
ದ್ರಾಕ್ಷಿ ೧೦

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ತುರಿಯನ್ನು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ೫ ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ.
ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಿರಿ.
ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸೇರಿಸಿ ಇಳಿಸಿ.

ಸಲಹೆ

ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಇನ್ನೂ ರುಚಿ.
ಬಿಸಿಯಾಗಿ ಅಥವಾ ತಣ್ಣಗೆ ಎರಡೂ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ ಫ್ರೈ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ ೧೫
ಈರುಳ್ಳಿ ೧
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಖಾರದ ಪುಡಿ ೧ ಚಮಚ
ಎಣ್ಣೆ ೨ ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

ಬೆಂಡೆಕಾಯಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಒಣಗಿಸಿ ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಸೀಳಿ.
ಈರುಳ್ಳಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ.
ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ ಸೇರಿಸಿ ೫ ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ.
ಅರಿಶಿನ, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕುರುಕಲಾಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.

ಸಲಹೆ

ಜಿಗುಟು ಬೇಕಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಹುರಿಯುವಾಗ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಬೇಡಿ.
ಮೊಸರಿನ ಜೊತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಬದನೆಕಾಯಿ ಎಣ್ಣೆಗಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

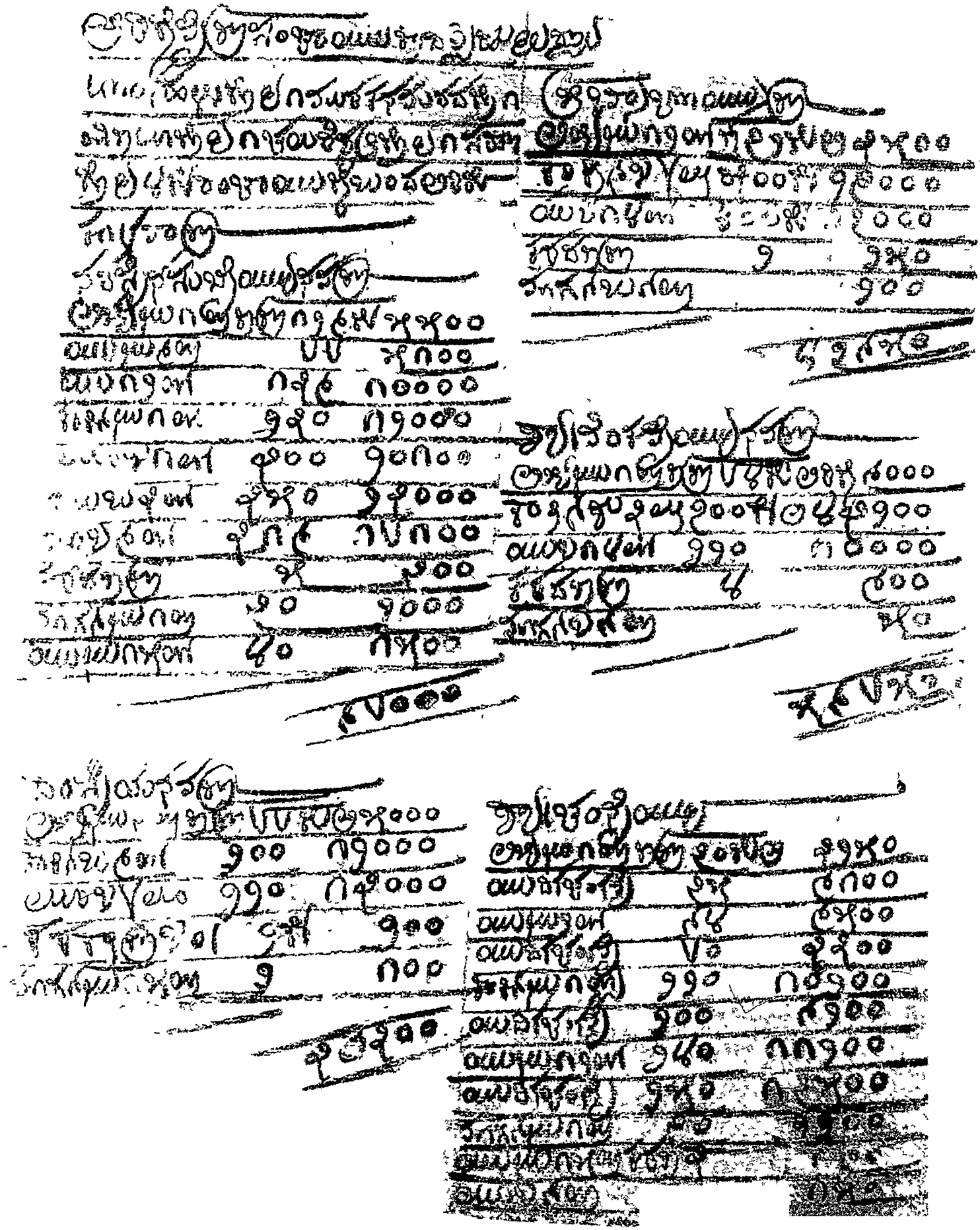
ಬದನೆಕಾಯಿ ೪
ಈರುಳ್ಳಿ ೨
ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ
ಬೆಲ್ಲ ೧ ಚಮಚ
ಖಾರದ ಪುಡಿ ೨ ಚಮಚ
ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಸಾಸಿವೆ ೧ ಚಮಚ
ಎಣ್ಣೆ ೩ ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

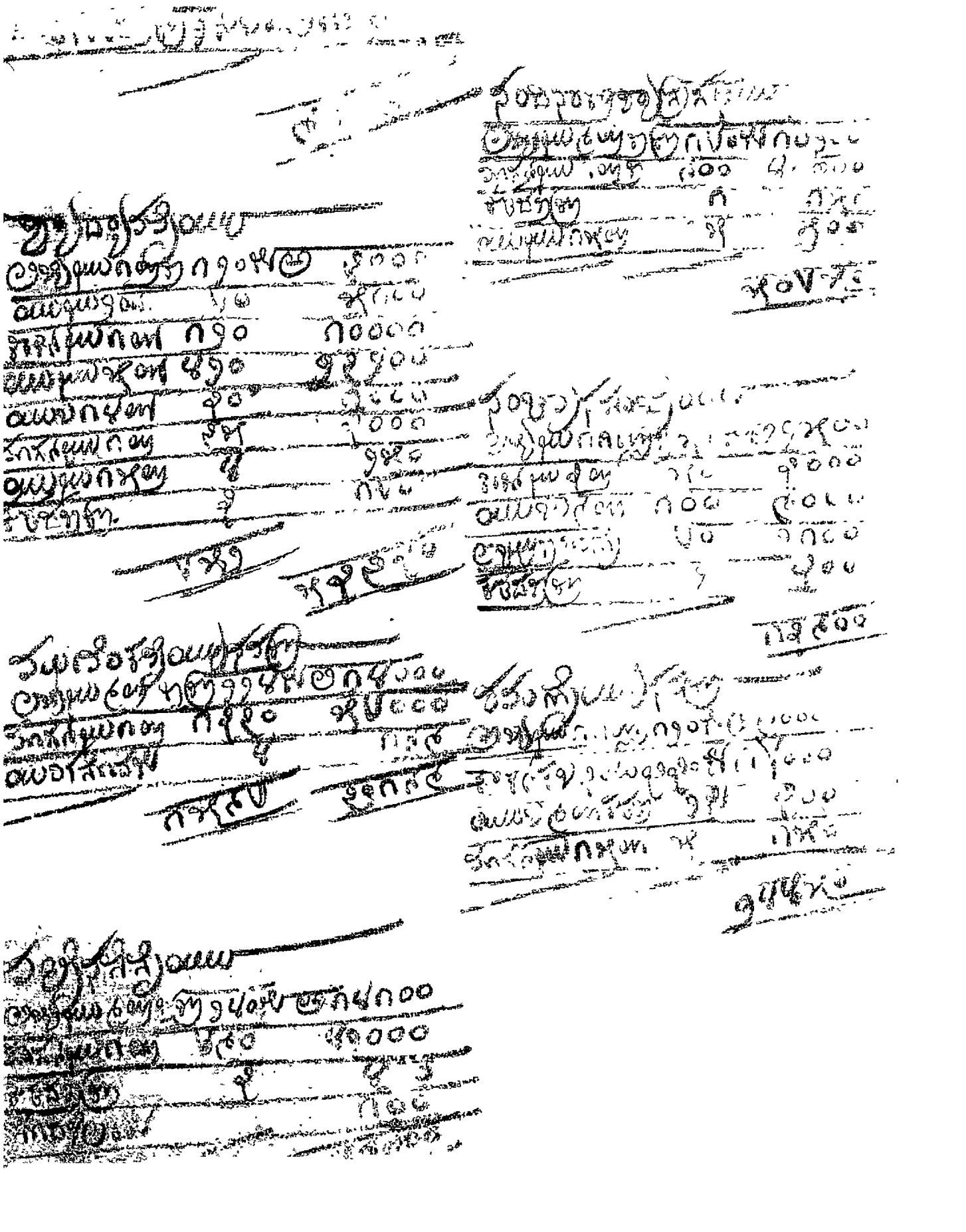
ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

ಬದನೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಸೀಳಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಡಿ.
ಈರುಳ್ಳಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ.
ಹುಣಸೆಹಣ್ಣನ್ನು ನೆನೆಸಿ ರಸ ತೆಗೆಯಿರಿ.
ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಸಾಸಿವೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
ಈರುಳ್ಳಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
ಅರಿಶಿನ, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಹುಣಸೆ ರಸ, ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ.
ಬದನೆಕಾಯಿ ಸೇರಿಸಿ ಮೃದುವಾಗುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ಸಲಹೆ

ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ ೧ ಚಮಚ ಸೇರಿಸಿದರೆ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚು.
ಬಿಸಿ ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.





ขอกู้ยืมเงินเพื่อใช้จ่ายในครอบครัว

วันที่ ...

เรียน ผู้จัดการธนาคาร ...

ข้าพเจ้า ... อยู่บ้านเลขที่ ... ถนน ... ตำบล ... อำเภอ ... จังหวัด ... มีความประสงค์ขอกู้ยืมเงินจากธนาคารเป็นจำนวนเงิน ... บาท (...) เพื่อใช้จ่ายในครอบครัว ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารประกอบการขอกู้ยืมเงินมาพร้อมนี้ ดังนี้

1. สำเนาบัตรประชาชน
2. สำเนาทะเบียนบ้าน
3. หนังสือรับรองเงินเดือน
4. สลิปเงินเดือน 3 เดือนล่าสุด
5. สำเนาบัญชีเงินฝากธนาคาร

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลที่ให้ไว้ข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ หากข้าพเจ้าผิดนัดชำระหนี้ ข้าพเจ้ายินยอมให้ธนาคารดำเนินการตามกฎหมายได้ทันที

ขอแสดงความนับถือ

(...)

ผู้ขอกู้

ಸಂಖ್ಯೆ

ಸಂಖ್ಯೆ

ಸಂಖ್ಯೆ

ಸಂಖ್ಯೆ

ಸಂಖ್ಯೆ

ಸಂಖ್ಯೆ

ಸಂಖ್ಯೆ

ಸಂಖ್ಯೆ

ಸಂಖ್ಯೆ

ಸಂಖ್ಯೆ

ಸಂಖ್ಯೆ

ಸಂಖ್ಯೆ

ಸಂಖ್ಯೆ

ಸಂಖ್ಯೆ

ಸಂಖ್ಯೆ

ಸಂಖ್ಯೆ

ನಾಲ್ಕು ಮೂಲೆಗಳು ಸಮಕೋನಗಳು ಆಗಿರುವ ಚತುರ್ಭುಜವು ಆಯತವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ನಾಲ್ಕು ಬಾಹುಗಳು ಸಮವಾಗಿರುವ ಚತುರ್ಭುಜವು ಸಮಭುಜ ಚತುರ್ಭುಜವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಸಮಭುಜ ಚತುರ್ಭುಜದ ಕರ್ಣಗಳು ಪರಸ್ಪರ ಲಂಬಸಮದ್ವಿಭಾಜಕಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ.

ಸಮಭುಜ ಚತುರ್ಭುಜದ ಕರ್ಣಗಳು ಅದರ ಕೋನಗಳನ್ನು ಸಮದ್ವಿಭಾಜಿಸುತ್ತವೆ.

ಒಂದು ಚತುರ್ಭುಜದ ಕರ್ಣಗಳು ಪರಸ್ಪರ ಲಂಬಸಮದ್ವಿಭಾಜಕಗಳಾಗಿದ್ದರೆ ಆ ಚತುರ್ಭುಜವು ಸಮಭುಜ ಚತುರ್ಭುಜವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಒಂದು ಚತುರ್ಭುಜದ ಕರ್ಣಗಳು ಅದರ ಕೋನಗಳನ್ನು ಸಮದ್ವಿಭಾಜಿಸಿದರೆ ಆ ಚತುರ್ಭುಜವು ಸಮಭುಜ ಚತುರ್ಭುಜವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಒಂದು ಚತುರ್ಭುಜದ ಕರ್ಣಗಳು ಪರಸ್ಪರ ಸಮದ್ವಿಭಾಜಿಸಿದರೆ ಆ ಚತುರ್ಭುಜವು ಸಮಾಂತರ ಚತುರ್ಭುಜವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಒಂದು ಚತುರ್ಭುಜದ ಕರ್ಣಗಳು ಸಮವಾಗಿದ್ದರೆ ಆ ಚತುರ್ಭುಜವು ಆಯತವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಒಂದು ಚತುರ್ಭುಜದ ಕರ್ಣಗಳು ಪರಸ್ಪರ ಲಂಬಸಮದ್ವಿಭಾಜಿಸಿದರೆ ಆ ಚತುರ್ಭುಜವು ಚೌಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಒಂದು ಚತುರ್ಭುಜದ ಕರ್ಣಗಳು ಸಮವಾಗಿ ಪರಸ್ಪರ ಲಂಬಸಮದ್ವಿಭಾಜಿಸಿದರೆ ಆ ಚತುರ್ಭುಜವು ಚೌಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

[illegible]

(9)

END

SERIAL NO. 103

SIDE B